



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MELİSALİ SUSAMLI TATLI KURABIYE

<https://www.sabah.com.tr>

250 gram mayalı hamur
1 çorba kaşığı kuru melisa yaprakları
1 büyük boy çay bardağı pekmez
Aldığı kadar un
Üzerine:
Yarım su bardağı susam

Hamura melisa yaprakları ve pekmezi ekleyin. Bu arada hamur sulanacağından, yeniden kıvam vermek için aldığı kadar un ilave edin. Hamuru 15-20 dakika dinlendirin. İstedığınız şekli verin. Susama bulayıp, önceden ısıtılmış 150 derece fırında 35-40 dakika, üzerleri iyice kızarana kadar pişirin.

